



przepisy.pl

Bigos z dziczyzną

 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kapusta kiszona - 300 gramów
- kapusta biała - 300 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- mięso z dziczyzny - 100 gramów
- boczek wędzony - 200 gramów
- kielbasa zwyczajna - 200 gramów
- ziarna jałowca - 5 sztuk
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 4 sztuki
- cebula biała - 2 sztuki
- grzyby suszone - 50 gramów
- rama do smażenia
- czerwone wino - 100 mililitrów
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Rozmaryn z Maroko Knorr** - 0.5 łyżek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Cebulę obierz i pokrój w kostkę, przesmaż na smalcu, dodaj poszatkowaną kapustę białą oraz kiszoną, dodaj rozgniecione ziarna jałowca, pieprz, kostkę Knorr, liść laurowy i rozmaryn.
2. Mięso z dziczyzny pokrój w kostkę, przesmaż na patelni i podlej winem podduś 5 min i dodaj do kapusty.
3. Wędzone wędliny pokrój w kostkę i namoczone wcześniej grzyby dodaj do bigosu.
4. Duś bigos 50 min., dopraw do smaku pieprzem i solą. Czynność z duszeniem powtarzaj przez 3 dni.
5. Po 3 dniach „dojrzewanania” bigos można podawać.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl